SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

(COMMERCIEEL)

Gebruikershandleiding en bereidingstips

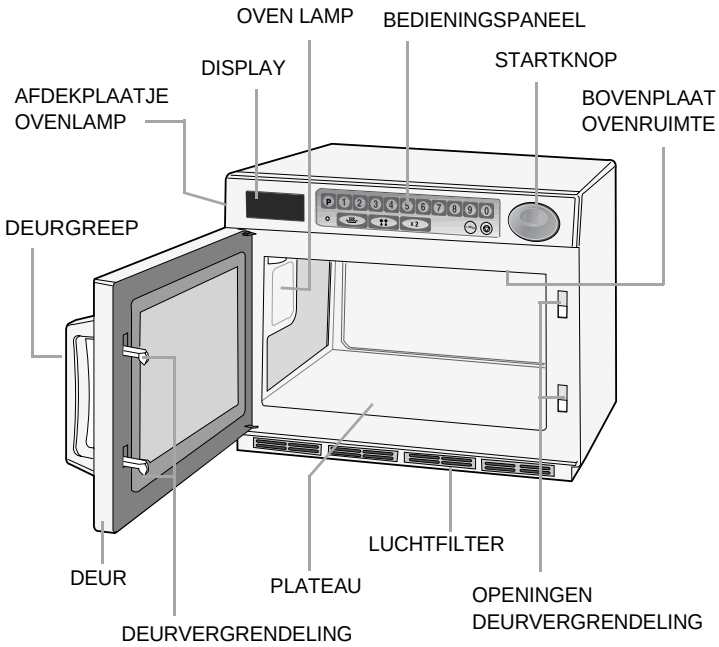
CM1029 (1000 Watt)

Plaats van de onderdelen 2
Bedieningspaneel 2
Indeling van deze handleiding 3
Denk aan uw veiligheid 3
Magnetronoven installeren 4
Koken/opwarmen 5
Vermogen en tijden 6
Bereiding stoppen 7
Herhaalfunctie 7
+30sec-toets gebruiken 8
Ontdooifunctie gebruiken 8
Geheugentoetsen programmeren 9
Gerechten vanuit geheugen bereiden 11
Langere bereidingstijd voor dubbele porties programmeren 11
Dubbele porties vanuit geheugen bereiden 12
Schoonmaaktijd luchtfilter programmeren 13
Pieptoon kiezen 13
Foutcodes 14
Combinatietoetsen 14
Onderhoud van uw magnetronoven 15
Lamp vervangen 16
Geschikt kookgerei 17
Bereidingstips 18
Magnetronoven schoonmaken 22
Magnetronoven opbergen en repareren 22
Technische gegevens 23

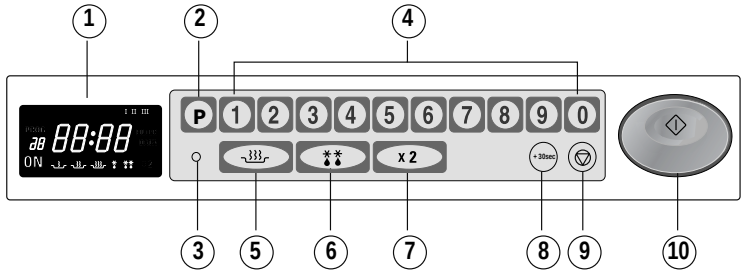
Code No. : DE68-02570A

NL

Plaats van de onderdelen

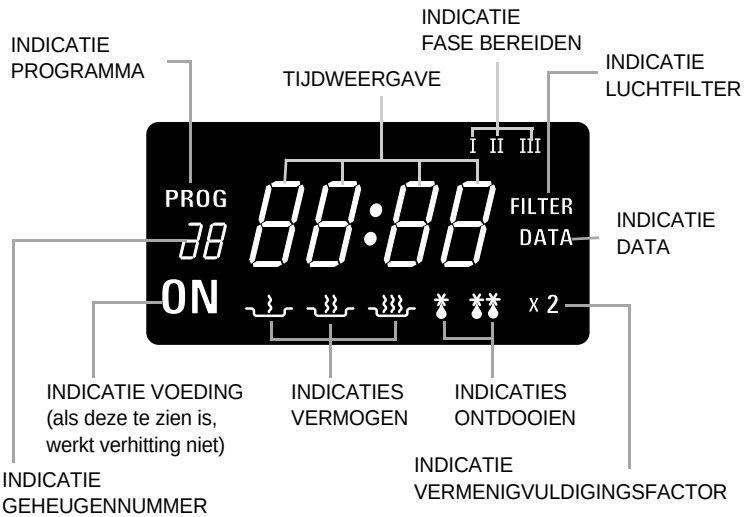


Bedieningspaneel



1. DISPLAY
2. PROGRAMMEERTOETS
3. PROGRAMMABEVEILIGINGSTOETS
4. CIJFERTOETSEN (tijd, geheugen programmeren)
5. VERMOGENTOETS
6. ONTDOOITOETS
7. TOETS VOOR DUBBELE PORTIES
8. +30sec-TOETS (tiptoets)
9. STOP/ANNULEREN-TOETS
10. STARTKNOP

DISPLAY



Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven:

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Aan het begin van deze handleiding vindt u afbeeldingen van de oven en van het bedieningspaneel van uw model, zodat u de knoppen gemakkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden de hieronder aangegeven symbolen gebruikt.

Let op **Opmerking**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid.
Het is van groot belang dat u de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

NL

Houd u bij het verhitten van voedsel of dranken in uw magnetronoven altijd aan de hieronder aangegeven veiligheidsmaatregelen.

1. Gebruik in de magnetronoven **NOOIT** metalen servies of bestek, zoals:
   - metalen bekers of kannen
   - servies met opgedrukte gouden of zilveren versieringen
   - bestek, gardes, vleesvorken e.d.

   Reden: Optredende vonken kunnen de magnetronoven beschadigen.
2. **NOOIT** in de magnetronoven zetten:
   - Luchtdichte of vacuüm-afgesloten flessen, bekers, bakjes e.d.
     Voorbeeld: Babymaaltijden
   - Voedsel in een schaal of vlies.
     Voorbeeld: Eieren, noten, tomaten

   Reden: De druk in het voedsel kan het uit elkaar laten springen.
   Tip: Schaal of vlies vooraf verwijderen of gaatjes in verpakking prikken.
3. **NOOIT** de magnetronoven inschakelen als hij leeg is.
   Reden: De binnenwanden kunnen schade oplopen.
   Tip: Laat altijd een glas water in de magnetronoven staan. Dit absorbeert de microgolven als u de magnetron per ongeluk leeg zou inschakelen.
4. **NOOIT** de ventilatieopeningen afdekken.
   Reden: Door de hitte kan papier of textiel gaan branden.
5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken als u iets uit de magnetronoven wilt halen.
   Reden: Veel servies neemt hitte van de magnetronenergie of van verhit voedsel op. Borden of schalen zijn dus heet.
6. Raak **NOOIT** de binnenwanden van de oven aan.
   Reden: Zonder dat het zichtbaar is, kunnen de binnenwanden van de oven zo heet zijn dat uw huid verbrandt, ook nadat de magnetronoven al is uitgeschakeld. Zorg dat ontvlambare materialen nooit in contact komen met de hete oven. Laat de oven altijd voldoende afkoelen.
7. De volgende maatregelen verkleinen het gevaar van brand in de oven:
   - Leg nooit ontvlambare materialen in de magnetronoven.
   - Verwijder sluitklemmetjes van papieren of plastic verpakkingen.
   - Gebruik uw magnetronoven nooit om kranten te drogen.
   - Als de magnetronoven rook afscheidt, latt de ovendeur dan dicht en trek de netsteker uit de wandcontactdoos.
8. **ALTIJD** extra zorg besteden aan het verhitten van dranken of babymaaltijden.
   - Wacht na het uitschakelen van de magnetronoven minimaal 30 seconden, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.
   - Roer de maaltijd indien nodig tijdens het koken door en doe dat ALTIJD na het verhitten.
   - Let op als u een beker na het verhitten uit de oven pakt. Als hij te heet is, kunt u zich verbranden.
   - De drank kan nog borrelend nakoken.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

- U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.
  Reden: Tijdens het verhitten van dranken wordt het kookpunt soms iets later bereikt. Daarom kan de drank plotseling alsnog gaan koken nadat u de beker uit de oven hebt gehaald, zodat u zich zou kunnen verbranden.
- Als u zich brandt:
  * Brandwond minimaal 10 minuten in koud water gedompeld houden
  * Wond afdekken met droge, schone doek
  * Nooit crèmes, lotions of zalf gebruiken
- Gebruik altijd een kan of beker die boven breder is dan onder en giet die **NOOIT** tot de rand vol. Dit voorkomt overkoken. Flessen met een smalle nek kunnen bij oververhitting uit elkaar springen.
- **ALTIJD** controleren of een fles of maaltijd voor de baby al voldoende is afgekoeld.
- **NOOIT** de speen op de fles laten zitten, want dan kan de fles door oververhitting exploderen.

9. Zorg dat u nooit de netkabel beschadigt.
- Maak de netkabel nooit met water schoon en leg hem nooit op of tegen hete oppervlakken.
- Gebruik de magnetronoven nooit als de netkabel beschadigd is.

10. Ga op armlengte van de oven stann als u de ovendeur opent.
Reden: Zo voorkomt u verbranding door hete stoom.

11. Houd de binnenkant van de oven schoon.
Reden: Voedselresten of oliespatjes kunnen zich aan de wanden of de bodem hechten, de coating beschadigen en afbreuk doen aan de effectiviteit van de oven.

12. Tijdens het gebruik kunnen “klikgeluiden” optreden, vooral bij ontdooien.
Reden**:** Dit is een gevolg van het schakelen van het uitgangsvermogen. Die geluiden zijn normaal.

13. Als u de oven inschakelt zonder er iets in te zetten, dan wordt hij door een automatische beveiliging uitgeschakeld. U kunt de oven normaal gebruiken nadat u hem ruim 30 minuten uitgeschakeld hebt gelaten.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR UW VEILIGHEID

Tijdens de bereiding moet u regelmatig in de oven kijken als u een maaltijd bereidt in weggooiverpakkingen van geplastificeerd papier of ander brandbaar materiaal.

BELANGRIJK

NOOIT kinderen de magnetronoven laten bedienen. Kinderen **NOOIT** alleen laten bij de ingeschakelde magnetron. **NOOIT** voor kinderen interessante voorwerpen boven of in de magnetronoven leggen.

Magnetronoven installeren

Deze magnetronoven kunt u bijna overal plaatsen (aanrecht, keukenplank, verrijdbaar keukenblok, tafel).

☛ Voor uw veiligheid dient het apparaat:
- goed geaard te zijn,
- aangesloten te worden op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz, wisselspanning.

1. Zet de oven op een egaal, stabiel en waterpas werkvlak. Stel de oven zo op dat er voldoende ventilatieruimte blijft. Aan de achterzijde en aan weerszijden moet dat minimaal 10 cm zijn en aan de bovenzijde minimaal 20 cm.

2. Blokkeer nooit de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

3. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven.

4. Steek de netkabel in een geaard stopcontact. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type.

☛ Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant. Deze folie is aangebracht om het apparaat tegen krassen te beschermen. Verwijder het voor installatie of voordat u de oven gaat gebruiken.

Gebruik in de buitenlucht

Deze magnetronoven is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht. Hij mag alleen binnen worden gebruikt.

Tijdens het afkoelen

Zet het apparaat niet uit als de ventilator automatisch 1 minuut draait.

Aanbevelingen

✉ Zet de magnetronoven NIET op een plek waar het heet of vochtig kan zijn.
Voorbeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

✉ Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.

✉ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Koken/opwarmen

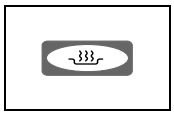
Bereiding in één fase

Deze oven is in de fabriek ingesteld voor automatisch bereiden.

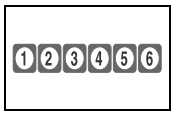
Controleer of de oven op een geaard stopcontact is aangesloten en of "ON" op het display verschijnt.

Open de deur. (De lamp in de ovenruimte gaat aan.)

Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht.(De lamp in de ovenruimte gaat uit.)

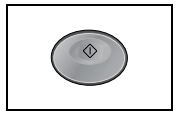


1. Stel het juiste vermogen in door het herhaald indrukken van de vermogentoets.
Resultaat: Het gekozen vermogen veschijnt op het display.



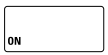
2. Stel met de **CIJFER** toetsen de gewenste bereidingstijd in.
Resultaat: De gekozen tijd verschijnt op het display.

✉ De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder "Vermogen en tijden" op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt. Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de knop ◇ .
Resultaat: De lamp en de ventilator gaan aan.
Het verhitten begint.
De tijd op het digitale display loopt terug.

✉ Als de tijd verstreken is, hoort u 4 keer een pieptoon en het verhitten stopt. De lamp gaat uit. Op het display staat 1 minuut lang "" en de ventilator blijft draaien om de onderdelen in de oven af te koelen. De ventilator blijft draaien, ook als u de deur opent. U kunt voedsel uit de oven halen terwijl de ventilator draait.



4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven.
Sluit de deur. De lamp in de ovenruimte gaat uit.

✉ Tijdens het verhitten kunt u de oven stoppen met één druk op de toets ▽ . Nu knippert de indicatie "ON". Deze gaat uit als u weer op de toets ▽ of de knop ◇ drukt. U kunt weer met verhitten beginnen door op de knop ◇ te drukken, of het programma annuleren door nogmaals op de toets ▽ te drukken. Als de oven NIET bezig was met verhitten, kan het gekozen programma met één druk op de toets ▽ geannuleerd worden. U kunt één of meerdere keren op de +30sec-toets drukken om de bereidingstijd steeds met 30 seconden te verlengen. U kunt echter de maximale tijd die bij een gekozen vermogen hoort niet overschrijden.

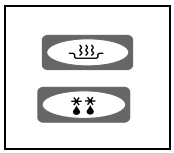
✉ Als u de netkabel voor het eerst in het stopcontact steekt, piept de oven één keer en alle indicaties verschijnen 5 seconden op het display.

✉ Als u na het verhitten de deur opent, gaat de lamp automatisch aan en 1 minuut later weer uit.

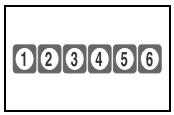
✉ Als u de deur tijdens het verhitten opent, stopt de oven en de lamp gaat automatisch aan en 1 minuut later weer uit. Als u de deur méér dan 1 minuut open laat staan, piept de oven iedere minuut en na 5 minuten verschijnt de indicatie "ON" op het display.

Koken/opwarmen (vervolg)

Bereiding in meerdere fasen



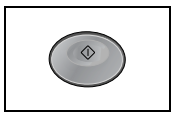
1. Kies het gewenste vermogen door op de toets voor het kiezen van het **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** te drukken.
   Resultaat: Het gekozen vermogen wordt in het display getoond.



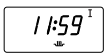
2. Kies met de **CIJFER** toetsen de gewenste bereidingstijd.
   Resultaat: De gekozen bereidingstijd wordt in het display getoond.

✉ De maximale bereidingstijd bij de diverse vermogensstanden kunt u vinden in het gedeelte getiteld: “Vermogensstanden en tijdseenheden”. De **CIJFER** toetsen werken of reageren niet wanneer u een bereidingstijd instelt die hoger ligt dan deze maximumwaarde. U kunt ook geen bereidingstijd instellen die hoger ligt dan de voor het betreffende programma geldende maximumtijd. Heeft u dat wel gedaan, druk dan op de toets **ANNULEREN** en stel opnieuw het vermogen en de bereidingstijd in.

3. Herhaal de stappen 1 en 2 voor het instellen van de fasen **II** en **III**.



4. Druk op de toets ⏀ :
   Resultaat: De verlichting van de magnetron en de ventilator gaan aan. De magnetron start automatisch volgens de ingestelde bereidingstijd en vermogen (fase **I** → fase **II** stage → fase **III**).
   De tijd in het display telt af.



☛ U kunt niet tegelijkertijd **VERMOGEN** en **ONTDOOIEN** instellen.
☛ In dit geval worden deze standen na elkaar gekozen.

Vermogen en tijden

Met de functie vermogen kunt u de hoeveelheid energie aanpassen en daarmee de benodigde tijd voor het bereiden en opwarmen van voedsel. Dit is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. U kunt uit de hieronder aangegeven vermogens kiezen.

Niveau	Percen-tage	Vermo-gen
HOOG	100 %	1000 W
MIDDELLAAG	70 %	700 W
LAAG	50 %	500 W
HOOG ONTDOOIEN	30 %	300 W
LAAG ONTDOOIEN	18 %	180 W

De bereidingstijden in de recepten en in deze handleiding komen overeen met het aangeven vermogen.

Niveau	Max. tijd
HOOG	25 min.
MIDDELLAAG	40 min.
LAAG	40 min.
HOOG ONTDOOIEN	50 min.
LAAG ONTDOOIEN	50 min.

Bereiding stoppen

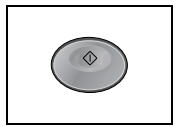
U kunt de bereiding op elk moment onderbreken, zodat u:

- ***kunt controleren of het voedsel gaar is,***
- ***het voedsel kunt omdraaien of doorroeren,***
- ***het voedsel kunt laten nawarmen.***

Om de bereiding te stoppen...	**Doe het volgende...**
Tijdelijk	Open de deur of druk één keer op de toets ⊘. Resultaat: Programma stopt. Als u de bereiding wilt voortzetten, sluit de deur en druk nogmaals op de knop ◇.
Definitief	Druk twee keer op de toet ⊘. Resultaat: De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

✉ Als u de bereidingsinstellingen vóór de bereiding wilt annuleren drukt u één keer op de annuleren-toets (⊘).

Herhaalfunctie



1. Met de startknop kunt u de laatst gebruikte bereidingsinstelling herhalen (hierbij maakt het niet uit of u handmatig of vanuit het geheugen werkt). De oven kiest dan precies dezelfde tijd en hetzelfde vermogen als bij de laatste instelling.

✉ U kunt de herhaalfunctie gebruiken wanneer u in het display "0" ziet. (De herhaalfunctie is tot 1 uur na het laatste gebruik mogelijk.)

2. De herhaalfunctie wordt geannuleerd als de stroom uitvalt.

NL

NL

+30sec-toets gebruiken

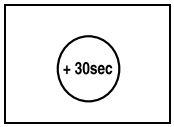
Dit is een tiptoets. Met één druk op deze toets wordt het verhitten meteen gestart.

Tijdens het verhitten kunt u de bereidingstijd verlengen met de +30sec-toets.

Bij iedere druk op de +30sec-toets wordt de bereidingstijd verlengd. De maximale tijd kan niet worden overschreden.

Net als bij normaal koken kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt aanpassen aan uw eigen smaak of het soort voedsel. U kunt:

- ***op ieder gewenst moment de deur openen en kijken hoe de bereiding verloopt,***
- ***de deur sluiten,***
- ***de resterende bereidingstijd verlengen.***



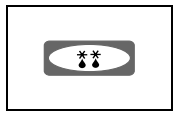
Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/verkorten met de tijdtoetsen of de +30sec-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de +30sec-toets.

Ontdooifunctie gebruiken

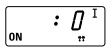
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte of vis ontdooien.

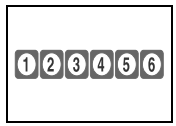
☛ Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron.

Open de deur. Leg het bevroven voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.

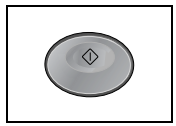


1. Druk op de ontdooitoets om **HOOG ONTDOOIEN** (⁂) of **LAAG ONTDOOIEN** (⁑) in te stellen.
Resultaat: De gekozen indicatie voor ontdooien verschijnt op het display.

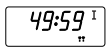




2. Druk op de **CIJFER** toetsen om de ontdooitijd in te stellen (max. 50 min.).



3. Druk op de knop ◇ .
Resultaat: Het ontdooien begint.



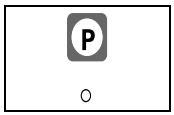
✉ Het is niet mogelijk een langere ontdooitijd in te stellen dan 50 min. De indicatie voor ontdooien knippert. Druk op de annuleren-toets en stel een nieuwe ontdooitijd in. (▽)

✉ Als de oven al 25 minuten bezig is met ontdooien, kunt u NIET overstappen van ontdooien naar verhitten (koken/opwarmen).

Geheugentoetsen programmeren

NL

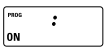
één fase

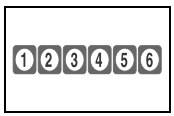


1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(**P**). Houd beide 2 seconden ingedrukt.

✉ Druk de toetsen stevig in.

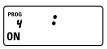
Resultaat: Op het digitale display verschijnt de PROG-indicatie.

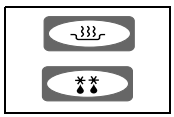




2. Druk op de **CIJFER** toets die correspondeert met het gewenste geheugennummer.

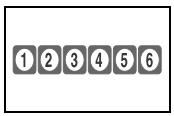
Resultaat: Het gekozen geheugennummer verschijnt onder de PROG-indicatie.





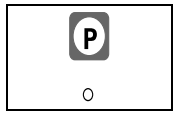
3. Druk op de vermogentoets om het gewenste **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** in te stellen.

✉ Druk één of meerdere keren op de **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** toets tot u het gewenste vermogen bereikt.



4. Druk op de **CIJFER** toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

✉ De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder “Vermogen en tijden” op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt. Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.



5. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(**P**). Houd beide weer 2 seconden ingedrukt.

Resultaat: De PROG-indicatie en het geheugennummer knipperen 3 keer en u hoort een piepgeluid. Daarna is het display leeg.

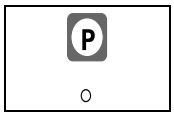
Let op: Druk de juiste toetsen stevig in.

6. Herhaal bovenstaande procedures als u meer wilt programmeren.

✉ Het geheugen biedt ruimte aan 20 programma’s. Controleer elk programma.
Na het programmeren hoeft u alleen maar op een **CIJFER** toets te drukken om de bereiding vanuit het geheugen te starten. Het gekozen programma begint automatisch met de bereiding.

NL

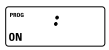
meerdere fasen

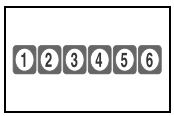


1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(**P**). Houd beide 2 seconden ingedrukt.

✉ Druk de toetsen stevig in.

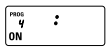
Resultaat: Op het digitale display verschijnt de PROG-indicatie.

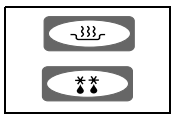




2. Druk op de **CIJFER** toets die correspondeert met het gewenste geheugennummer.

Resultaat: Het gekozen geheugennummer verschijnt onder de PROG-indicatie.

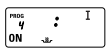


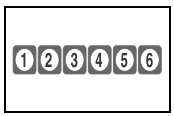


3. Druk op de vermogentoets om het gewenste **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** in te stellen.

Resultaat: Na de eerste keer indrukken van de vermogentoets verschijnt het standaardvermogen HOOG op het display.

✉ Druk één of meerdere keren op de **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** toets tot u het gewenste vermogen bereikt.

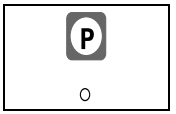




4. Druk op de **CIJFER** toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

✉ De maximale tijd die bij een bepaald vermogen kan worden ingesteld is aangegeven onder “Vermogen en tijden” op pagina 6. De **CIJFER** toetsen reageren niet als u een bereidingstijd instelt die de maximale waarde overschrijdt. Het is onmogelijk een bereidingstijd in te stellen die de maximale bereidingstijd voor dat programma overschrijdt. De indicatie voor vermogen knippert. Druk op de annuleren-toets om een ander vermogen en een andere bereidingstijd in te stellen.

5. Herhaal de stappen 3 en 4 voor het instellen van de fasen **II** en **III**,



6. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk daarna op de programmeertoets(**P**). Houd beide weer 2 seconden ingedrukt.

Resultaat: De PROG-indicatie en het geheugennummer knipperen 3 keer en u hoort een piepgeluid. Daarna is het display leeg.

Let op: Druk de juiste toetsen stevig in.

7. Herhaal bovenstaande procedures als u meer wilt programmeren.

✉ Het geheugen biedt ruimte aan 20 programma’s. Controleer elk programma.
Na het programmeren hoeft u alleen maar op een **CIJFER** toets te drukken om de bereiding vanuit het geheugen te starten. Het gekozen programma begint automatisch met de bereiding.

☛ U kunt niet tegelijkertijd **VERMOGEN** en **ONTDOOIEN** instellen.

☛ In dit geval worden deze standen na elkaar gekozen.

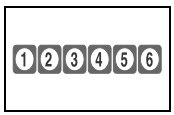
Gerechten vanuit geheugen bereiden

Na het programmeren hoeft u alleen op het gewenste geheugennummer te drukken. Dan begint de oven automatisch met verhitten en gebruikt de bereidingstijd en het vermogen dat is voorgeprogrammeerd.

1. Controleer of de oven is aangesloten op een geaard stopcontact en of “ON” op het display staat.

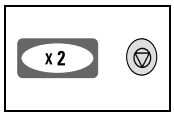
2. Open de deur.
De lamp in de ovenruimte gaat aan.

3. Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht.
Resultaat: De lamp in de ovenruimte gaat uit.

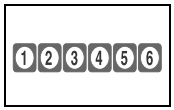


4. Druk op de **CIJFER** toets.
Resultaat: Het gekozen geheugenprogramma wordt gestart. De **CIJFER** toetsen 1, 2 werken pas na 2 seconden.

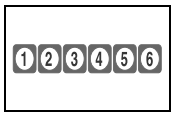
Langere bereidingstijd voor dubbele porties programmeren



1. Houd ingedrukt en druk op . Houd beide 2 seconden ingedrukt.

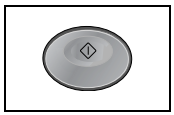


2. Met de **CIJFER** toetsen kunt u het gewenste programmanummer kiezen.



3. Druk op **CIJFER** toetsen om een vermenigvuldingingsfactor tussen 1,00 tot 9,99 in te stellen.

✉ De verlenging van de bereidingstijd is standaard ingesteld 1,65.
Zorg dat u per geheugennummer de juiste factor tussen 1,00 en 9,99 instelt.



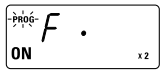
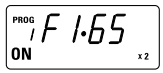
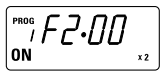
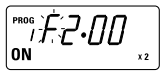
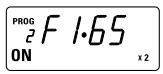
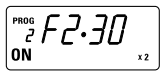
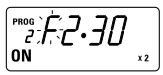
4. Druk op de knop .

✉ Druk op de toets om de programmeermodus te verlaten.
U kunt weliswaar een vermenigvuldigingsfactor instellen die hoger is dan de bij het gegeven vermogen geldende maximale tijd, maar de oven zal die maximale tijd nooit overschrijden.

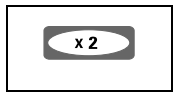
NL

Langere bereidingstijd voor dubbele porties programmeren (vervolg)

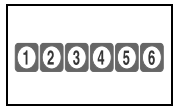
Vermenigvuldigingsfactor voor dubbele porties wijzigen

Functie	Toets	Display	Opmerking
Wijziging vermenig-vuldiging sfactor	Houd ⓥ ingedrukt en druk op x 2		Houd ingedrukt 2 seconden.
	Codenummer		Na 1 seconde verschijnt de standaardwaarde op het display.
	(Geef gewenste factor in)		1,00 ~ 9,99 beschikbaar (verander de factor indien gewenst).
	Druk op ◈		Als u niets meer wilt veranderen, drukt u op om de wijzigings-modus te verlaten.
	Nieuw codenummer		Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	(Geef gewenste factor in)		Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	Druk op ◈		Sla deze stap over als hij niet noodzakelijk is.
	Druk op ⓥ	(Annulerensmodus)	Hiermee verlaat u de wijzigingsmodus.

Dubbele porties vanuit geheugen bereiden



1. Druk op de toets voor dubbele porties.

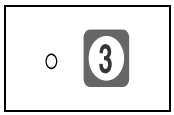


2. Druk op het gewenste geheugennummer.
Resultaat: De bereidingstijd, vermenigvuldigd met de ingestelde factor, verschijnt op het display en de bereiding start, waarbij de tijd terug loopt.

✉ U hoeft niet op de knop ◈ te drukken om met het verhitten te beginnen.

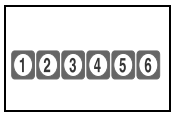
Schoonmaaktijd luchtfilter programmeren

Als de indicatie voor luchtfilter (FILTER) op het display verschijnt, moet u het filter schoonmaken. Volg hierbij de instructies onder "Luchtfilter schoonmaken", hierboven. Volg de onderstaande procedure als u de schoonmaaktijd van het luchtfilter wilt veranderen.



1. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk op cijfertoets **3**. Houd beide 2 seconden ingedrukt.
Resultaat: Op het display verschijnt de schoonmaaktijd die u hebt ingesteld en die de fabrikant heeft ingesteld.

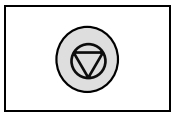
✉ Standaard is ingesteld dat het filter moet worden schoongemaakt als de oven in totaal 500 uur heeft gewerkt.



2. Druk op cifertoetsen om de gewenste schoonmaaktijd in te stellen.

✉ U kunt tot 999 uur instellen.

3. Houd de programmabeveiligingstoets(○) ingedrukt en druk op cijfertoets **3**.
Houd beide 2 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.
Het programmeren van de schoonmaaktijd van het luchtfilter is voltooid.

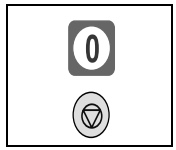


4. Druk op de annuleren-toets om terug te keren naar de bereidingsmodus.(▽).

✉ Als de geprogrammeerde periode is verstreken, moet u het filter schoonmaken. Zie pagina 16.

Pieptoon kiezen

U kunt de pieptoon kiezen. Er zijn 4 geluidsniveaus beschikbaar.



Houd ▽ ingedrukt en druk op cijfertoets **0**. Houd beide 2 seconden ingedrukt.
Resultaat: Pieptoon gaat een niveau hoger.

✉ Pieptoon 0 maakt geen geluid.

Als u de twee hierboven aangegeven toetsen indrukt, verschijnen de instellingen in deze volgorde:
Geluid 0 → Geluid 1 → Geluid 2 → Geluid 3 → Geluid 0 (geen geluid)

✉ Standaardtoon is geluid 2.

NL

NL

Foutcodes

Fouttype	Code	Pieptoon	Oorzaak	Oplossing
Verkeerde netfrequentie (50/60 Hz)	E1	Een lange pieptoon 2 seconden	De netfrequentie is hoger of lager dan 50Hz.	Trek de netkabel uit het stopcontact en controleer de netfrequentie. Steek de stekker in het stopcontact van 50 Hz. Controleer of "E1" verschijnt. Als de foutcode opnieuw verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
EEPROM werkt niet	E5	Een lange pieptoon 2 seconden	Geheugen-IC (EEPROM-IC) werkt niet correct. Bij deze conditie zijn alle functies van de oven in orde, uitgezonderd het geheugen. (U kunt de oven handmatig bedienen)	Druk op een of meerdere keren op de annuleren-toets om een geheugenprogramma te activeren. Als foutcode “E5” blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.

Combinatietoetsen

Opmerking: Druk op toets 1 en daarna op de volgende toets.
Houd beide 2 seconden ingedrukt.

Functie	Toetsingave		Display	Opmerking
	Toets 1	**Volgende**		
Totale aaneenge-sloten periode	Annuleren (⏚)	1	99 99 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 10 uur
Totale werkingsduur magnetron	Annuleren (⏚)	2	99 99 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 1 uur
Gebruik geheugen-programma (aantal keer)	Annuleren (⏚)	Start	PROG DATA ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt.
	Codenummer		PROG / DATA ON	
	(Data display na 2 seconden)		PROG / 7 39 DATA ON	739 keer gebruikt.
	(Nieuwe code kan worden ingegeven na datadisplay)		PROG 2 DATA ON	
	Annuleren (⏚)		(Annuleren-smodus)	
Verhittingstijd per geheugen-programma (automatisch sequentieel display)	Annuleren (⏚)	P	PROG / 1:10 ON	Houd beide 2 seconden ingedrukt.
			(Sequentiële weergave 3 seconden van 1 tot 20)	
	Annuleren (⏚)		(Annuleren-smodus)	

Onderhoud van uw magnetronoven

NL

Magnetronoven schoonmaken

1. Haal voor het schoonmaken van de oven de netkabel uit het stopcontact.

2. Maak de binnenkant van de oven schoon. Verwijder alle voedselresten met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als de oven erg vuil is. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

✉ Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken onstaan.

3. Maak de buitenkant van de oven schoon met een sopje en maak hem daarna droog met een zachte doek.
LET OP: Zorg dat er geen water in de ventilatieopeningen (aan de achterzijde) en het bedieningspaneel komt.

4. Maak de ruit van de deur schoon met een zeer mild schoonmaakmiddel en water. Daarna droogmaken met een zachte doek. Gebruik geen speciale ruitenreiniger omdat er dan krassen op de deur kunnen komen.

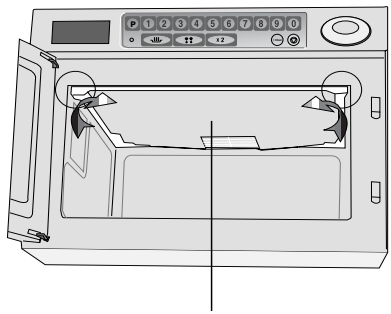
Bovenplaat ovenruimte schoonmaken

1. Duw de borgingen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze daarna naar beneden. Neem dan de bovenplaat uit de oven.

2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor het hygiënisch verwijderen van voedselresten.

3. Plaats de bovenplaat weer terug voordat u de oven weer gaat gebruiken.

LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Zorg dat deze niet vervormd raken. Hierdoor kunnen er vonken optreden tijdens het bereiden. Neem in zo'n geval contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.



Bovenplaat ovenruimte

Onderhoud van uw magnetronoven (vervolg)

Luchtfilter schoonmaken

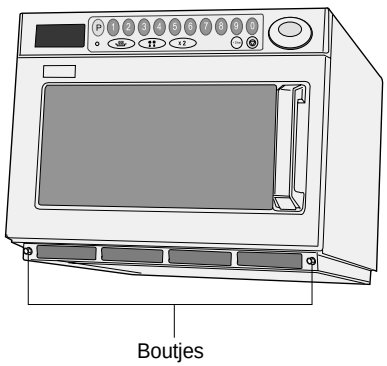
Maak het luchtfilter regelmatig schoon volgens deze instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.

1. Verwijder de boutjes aan bijde zijde van het luchtfilter.
2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.
3. Spoel het filter af in een warm sopje.
4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.

✉ If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.

✉ Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.

✉ Voor het veranderen van de schoonmaaktijd van het luchtfilter, zie “Schoonmaaktijd luchtfilter programmeren”, Zie pagina 13.



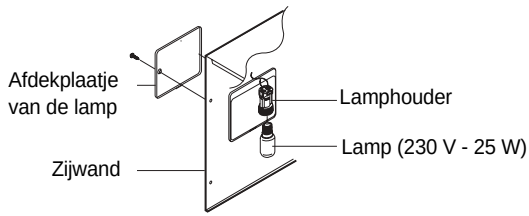
Lamp vervangen

Let op:

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.

   ✉ U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.

2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.



Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ : **geschikt**

✓✗: **onzeker**

✗ : **ongeschikt**

Bereidingstips

NL

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Ga verder met de bereiding tot u het gewenste resultaat bereikt. **Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna.**

Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Verse groenten	Hoeveelheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)
Broccoli	500 g	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Hoog	4-4½	3
Spruitjes	500 g	Voeg 120 - 150 ml (8 - 10 eetlepels) water toe.	Hoog	5-5½	3
Worteltjes	500 g	Snijd in stukjes van gelijke grootte. Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Hoog	4½-5	3
Bloemkool	500 g	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Hoog	5-5½	3
Sperzieboonen	500 g	Snijd in stukjes. Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Hoog	5-5½	3
Aardappels	500 g	Snijd de geschilde aardappels in tweeën. Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Hoog	5-5½	3

Bereidingstips voor diepvriesgroenten en diepvriesrijst

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Ga verder met de bereiding tot u het gewenste resultaat bereikt. **Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna.**

Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Verse groenten	Hoeveelheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)
Bloemkool	500 g	Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) koud water toe.	Middellaag	9½-10½	3
Erwtjes	500 g	Voeg 15 - 30 ml (1 - 2 eetlepels) koud water toe.	Middellaag	9-10	3
Gemengde groenten (worteltjes / erwtjes / maïs)	500 g	Voeg 15 - 30 ml (1 - 2 eetlepels) koud water toe.	Middellaag	10-11	3
Gemengde groenten (bijv. ratatouille)	500 g	Voeg 15 - 30 ml (1 - 2 eetlepels) koud water toe.	Middellaag	10½-11½	3
Witte rijst	500 g	Roer één of twee keer door tijdens het verhitten.	Middellaag	7-8	2-3
Rijst + groenten	300 g	Roer één of twee keer door tijdens het verhitten.	Middellaag	6-7	2-3

Bereidingstips (vervolg)

Ontbijt maken

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)
Bacon (koud)	2 plakjes 2 x 20 g	Leg de plakjes bacon op keukenpapier op een plat bord.	Hoog	ca 1½	1
Roerei (koud)	2 eieren	Kluts de eieren, voeg zout en 2 eetlepels melk toe. Doe in een diep bord. Roer tijdens de bereiding enkele keren door.	Middellaag	ca. 1½	1
Witte bonen in tomatensaus (blik)	250 g	Doe de bonen in een diep bord. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Middellaag	2½-3	1-2

Verwarmen van soep en stoofschotel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)
Soep (koud)	250 g	Schenk in een diep bord. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Hoog	2 -2½	2-3
Stoof-schotel (koud)	250 g 500 g	Schenk in een diep bord of kom. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Middellaag	4½-5 5½-6	2-3
Bonenst-oofpotje (blik)	350 g	Schenk in een diep bord of kom. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Middellaag	3½-4	2-3
Chili (koud)	350 g	Schenk in een diep bord. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Middellaag	4-4½	2-3
Soep (diepvries)	500 g	Doe in een glazen schaal met deksel. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Hoog	10-12	2-3

Bereidingstips (vervolg)

NL

Gerechten opwarmen

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)
Kant-en-klaar (koud)	350g	Zet een maaltijd met 2 tot 3 koude ingrediënten op een bord. Verhit afgedekt.	Middellaag	3½-4½	3
Kip-kerrie en rijst (koud)	300 g	Zet een maaltijd met 2 koude ingrediënten op een bord (bijv. rijst en kerrie). Verhit afgedekt.	Middellaag	2½-3½	3
Pasta, gewoon (koud)	500 g	Doe de pasta in een glazen schaal met deksel. Verhit afgedekt. Roer één of twee keer door tijdens het verhitten.	Middellaag	4 - 5	1-2
Pasta met saus (koud)	350 g	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Hoog	3 - 4	3
Gevulde pasta met saus (koud)	350 g	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Verhit afgedekt. Roer af en toe tijdens het opwarmen.	Middellaag	4 - 5	3
Lasagna	400 g	Doe de koude lasagna in een ovale schaal. Zet de schaal in de breedte in de oven. Verhit afgedekt.	Hoog	4½-5½	3
Aardappels in béchamelsaus (koud)	400 g	Leg de aardappels in béchamelsaus op een plat bord. Verhit afgedekt.	Middellaag	5½-6½	3
Baked Potatoes (ready cooked and chilled)	500 g (2 x 250 g)	Prik het folie in en leg de aardappels in een plat bord.	Hoog	3½- 4½	2-3

Reheating Snacks

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Gerecht	Hoeve-elheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)
Cheeseburger (diepvries)	150 g (1pc)	Leg de burger op keukenpapier op een bord.	Middellaag	2 - 2½	2-3
Hot dog (koud)	125 g (1 pc)	Leg de hot dog op keukenpapier op een bord.	Middellaag	ca 1½	2-3
Pizza (koud)	100 g	Leg de pizzapunt op een bord.	Laag	1½-2	1-2
Quiche/ pasteitje (koud)	150 g	Leg de quiche op keukenpapier op een bord.	Middellaag	2-2½	2-3

Bereidingstips (vervolg)

Brood en gebak ontdooien

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het ontdooien.

Gerecht	Hoeveelheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)
Baguette	1 stuk (150 g)	Leg de baguette in de breedte op keukenpapier in de oven. Halverwege de ontdooitijd omdraaien.	Ontdooien 2 (⁑)	2-2½	3-5
Broodjes	8 - 10 stuks (ieder ca. 50 g)	Leg de broodjes naast elkaar op keukenpapier in de oven. Halverwege de ontdooitijd omdraaien.	Ontdooien 2 (⁑)	4½-5	3-5
Croissants (ontdooien en opwarmen)	2 stuks 2 x 40 g	Leg de croissants op keukenpapier op een bord.	Hoog	ca 1/2	1-2
Slagroomgebak (licht ontdooien)	1 stuk (100 g)	Leg het stuk slagroomgebak op een bord. Laten staan tot de slagroom helemaal ontdooid is.	Ontdooien 1 (⁑⁑)	1 - 1½	10-20
Vruchtentaart (ontdooien en opwarmen)	1 stuk (100 g)	Leg een stuk taart op een bord.	Ontdooien 2 (⁑)	1-1½	5-10

Nagerechten ontdooien en opwarmen

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het ontdooien / verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Methode	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)
Ontdooien Bessen (diepvries)	250 g	Verdeel de bessen over een glazen schaal.	Ontdooien 2 (⁑)	5 - 6	5-10
Bereiden Bessen in saus (koud)	250 g	Doe het fruit in een glazen schaal met deksel. Verhit afgedekt. Doorroeren tijdens het verhitten.	Middellaag	3 - 3½	2-3
Opwarmen Bladerdeeg, gevuld (diepvries)	100 g	Leg bladerdeeg (diepvries) op keukenpapier op een bord.	Laag	1½-2	1-2
Opwarmen Meelballetjes met jam (diepvries)	300 g (3-4)	Leg de meelballetjes naast elkaar in een glazen schaal met deksel. Bevochtig de bovenzijde van de meelballetjes met water. Verwarm afgedekt.	Middellaag	3½- 4	2-3

NL

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er NOOIT water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik NOOIT bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

✉ **REINIG** de binnenkant van de combi magnetron na gebruik met een mild sopje van een schoonmaakmiddel. Laat de magnetron eerst afkoelen voordat u hem reinigt, om brandwonden te voorkomen.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder NOOIT de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

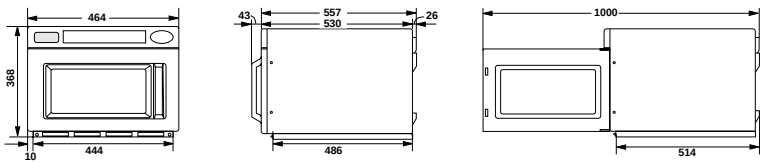
✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.
Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CM1029**
Netspanning	230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	 1700 W
Afgegeven vermogen	1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm
Inhoud	26 litre
Gewicht Netto	 ong. 26.5 Kg



Opmerking

NL

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

(PROFESSIONNELS)

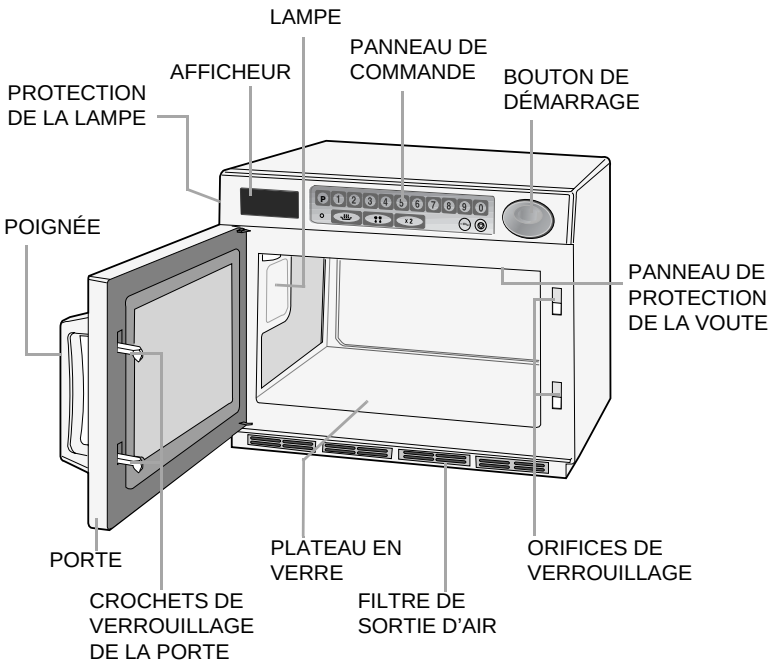
Mode d'emploi et conseils de cuisson

CM1029 (1000 Watts)

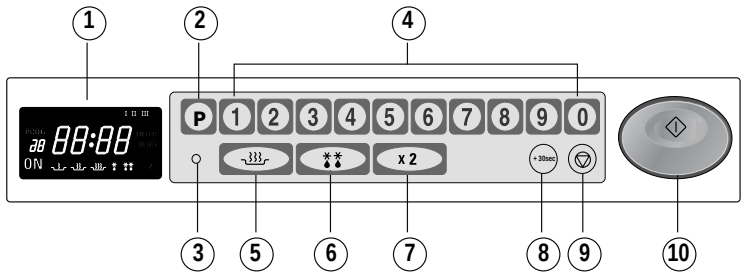
Four 2
Panneau de commande 2
Utilisez ce mode d'emploi 3
Précautions d'emploi 3
Installez votre four à micro-ondes 4
Cuisez/réchauffez un plat 5
Niveaux de puissance et variations de temps 6
Arrêtez la cuisson 7
Utilisez la fonction de répétition 7
Utilisez le bouton +30sec 8
Utilisez la fonction de décongélation 8
Programmez une cuisson en mémoire 9
Utilisez un programme de cuisson mémorisé 11
Programmez une quantité double 11
Utilisez le bouton de quantité double 12
Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air 13
Sélectionnez le bip sonore 13
Codes erreur 14
Utilisez des combinaisons de boutons 14
Entretenez votre four à micro-ondes 15
Remplacez la lampe 16
Guide des récipients 17
Conseils de cuisson 18
Nettoyez votre four à micro-ondes 22
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 22
Spécifications techniques 23

F

Four

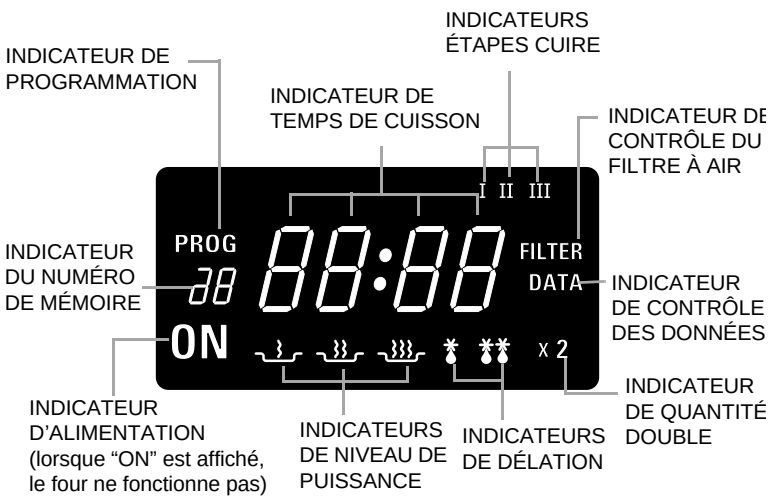


Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE PROGRAMMATION
3. BOUTON DE VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION
4. TOUCHES NUMÉRIQUES (réglage du temps, programmation mémorisée)
5. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON DE SÉLECTION DU MODE DÉCONGÉLATION
7. BOUTON DE QUANTITÉ DOUBLE
8. BOUTON +30sec (bouton d'accès direct au mode cuisson)
9. BOUTON D'ARRÊT/ANNULATION
10. BOUTON DE DÉMARRAGE

AFFICHEUR



Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes professionnel SAMSUNG. Ce mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions d'utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***guide des récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils de cuisson utiles.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande afin de vous permettre de mieux localiser les différents boutons.

Les procédures par étapes emploient les symboles suivants :

Important **Remarque**

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les crochets de verrouillage de sécurité (loquets de porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant après chaque usage, d'abord avec un tissu humide et ensuite avec un tissu sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

F

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques
- vaisselle avec décorations dorées ou argentées
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager le four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients sous vide.
  Exemple) petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques, avec une coquille ou une peau.
  Exemple) œufs, noix en coquille, tomates

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager le magnétron du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez accidentellement le four à vide, le verre absorbe les micro-ondes.

4. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four, avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5. Utilisez **TOUJOURS** des gants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

6. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

7. Pour éviter tout risque de feu à l'intérieur du four:
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 30 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.

Précautions d'emploi (suite)

- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez:
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison**:** ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement.

Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut être installé à l'endroit de votre choix (plan de travail de cuisine, chariot, table).

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise:
- nurale à 3 broches,
- délivrant une tension de 230Volts/50 Hz CA .

1. Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. (Si vous souhaitez superposer un four sur un autre,

2. N'obstruez jamais les orifices d'aération, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

3. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise appropriée. Si le cordon de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial Faites effectuer le remplacement du cordon auprès d'un service après-vente agréé par la marque.

☛ Veillez à retirer le film de protection recouvrant le capot extérieur du four. Ce film protège votre four contre les griffures et autres rayures. Assurez-vous que le film est retiré avant d'installer ou d'utiliser le four.

Utilisation du four en plein air
Ce four à micro-ondes ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
Utilisez-le uniquement à l'intérieur.

Consignes lors de la ventilation
Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque le ventilateur fonctionne automatiquement pendant une minute.

Recommandations

✉ N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide. Exemple: à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

✉ La tension d'alimentation doit être respectée. Toute rallonge utilisée doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

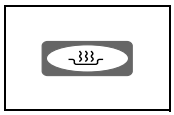
✉ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'une éponge humide.

Cuisez/réchauffez un plat

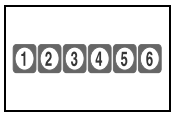
F

Cuisson en une étape

Ce four fonctionne en mode automatique par défaut.
Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.
Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).
Placez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez le plat au centre du plateau en verre, puis fermez la porte (La lampe s'éteint.).

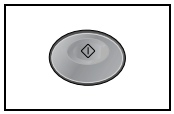


1. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton du niveau de puissance.
Résultat: le niveau de puissance sélectionné s'affiche.

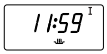


2. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches numériques appropriées.
Résultat: le temps sélectionné s'affiche.

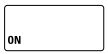
✉ Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES**.ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.



3. Appuyez sur le bouton de démarrage ◇ :
Résultat: la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre. La cuisson commence.
Le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



✉ Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, '0' s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Pendant ce temps, il est impossible d'arrêter le ventilateur, par exemple en ouvrant la porte. Le ventilateur l'indication "ON" s'affichera alors de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



4. Ouvrez la porte et retirez les aliments du four. Refermez la porte. La lampe s'éteint.

✉ Si vous appuyez une fois sur ⊘ en cours de cuisson, le four s'arrête. L'indicateur d'alimentation "ON" se met alors à clignoter, puis s'éteint lorsque vous appuyez de nouveau sur ⊘ ou ◇ . Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur ◇ . Pour annuler le programme sélectionné, appuyez une seconde fois sur ⊘ Lorsque le four ne fonctionne PAS encore, il suffit d'appuyer une fois sur ⊘ pour annuler le programme. Vous pouvez appuyer sur le bouton +30sec une ou plusieurs fois afin d'ajouter du temps par incréments de 30 secondes, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

✉ Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs apparaiss

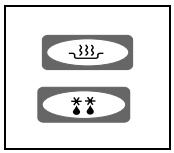
✉ Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que vous ouvrez la porte du four, la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

✉ Lorsque vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume automatiquement pendant une minute puis s'éteint une minute plus tard. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

F

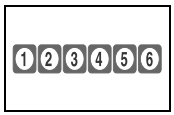
Cuisez/réchauffez un plat

Cuisson en plusieurs étapes



1. Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche sélectrice **NIVEAU DE PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION.**

Résultat: Le niveau de puissance sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.

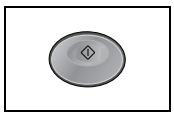


2. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches **NUMÉRIQUES**.

Résultat: Le temps de cuisson sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.

✉ Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES**.ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.

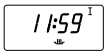
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III.**



4. Appuyez sur le bouton ◈.

Résultat: La lampe du four et le ventilateur de refroidissement se mettront en marche. Le four commencera automatiquement à chauffer selon le temps de cuisson et le niveau de puissance préprogrammés (étape **I** → étape **II** → étape **III**).

Le temps sur l'affichage digital fera le compte à rebours.



☛ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

☛ Il fonctionne comme régler une séquence.

Niveaux de puissance et variations de temps

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre cinq niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	1000 W
MOYEN	70 %	700 W
BAS	50 %	500 W
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	30 %	300 W
DÉCONGÉLATION BASSE	18 %	180W

Les temps de cuisson donnés dans vos recettes et dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Niveau de puissance	Temps maximal de cuisson
ÉLEVÉ	25 min.
MOYEN	40 min.
BAS	40 min.
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	50 min.
DÉCONGÉLATION BASSE	50 min.

Arrêtez la cuisson

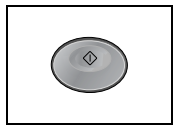
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin:

- ***d'examiner les aliments,***
- ***de retourner ou de remuer les aliments,***
- ***de les laisser reposer.***

Pour arrêter la cuisson...	**alors...**
temporairement,	ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ⊘ . Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur ◇ .
complètement,	appuyez deux fois sur ⊘ . Résultat: es réglages de cuisson sont annulés.

✉ Pour annuler des réglages avant le début de la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **d'ANNULATION** (⊘).

Utilisez la fonction de répétition



1. Vous pouvez conserver les réglages de cuisson précédemment utilisés (en mode cuisson automatique avec mémorisation ou manuel) en appuyant sur le bouton de **DÉMARRAGE** (◇). Le four fonctionne ainsi pendant la même durée et avec le même niveau de puissance que lors de sa dernière utilisation.

✉ La fonction "répétition" est utilisable dès lors que "0" s'affiche sur l'écran (cette opion conserve en mémoire pendant 1 heure après la dernière opération)

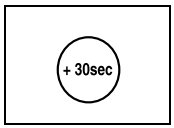
2. La fonction de répétition s'annule lorsque vous débranchez le four.

F

F

Utilisez le bouton +30sec

En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +30sec, la cuisson des aliments commence instantanément.
Le bouton +30sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.
Le temps de cuisson augmente par incréments de 30 secondes à chaque pression du bouton +30sec dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.
Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que vous ajustiez légèrement les temps de cuisson selon les caractéristiques des aliments ou selon vos goûts. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte, fermer la porte et augmenter le temps de cuisson restant.



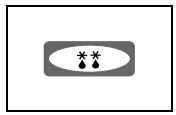
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+30sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+30sec**.

Utilisez la fonction de décongélation

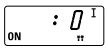
La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des plats préparés, etc...

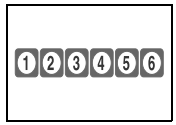
☛ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

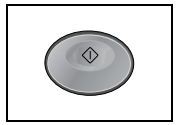


1. Appuyez sur le bouton de sélection du mode décongélation pour sélectionner **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE** (⁑) ou **DÉCONGÉLATION BASSE** (⁂) selon votre choix.
Résultat: l'indicateur de DÉCONGÉLATION s'affiche.

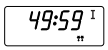




2. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de décongélation (50 minutes au maximum).



3. Appuyez sur le bouton de DÉMARRAGE ⓘ.
Résultat: la décongélation commence.

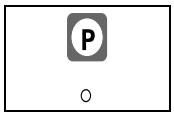


✉ Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de décongélation supérieur à 50 minutes. L'indicateur de décongélation clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** (ⓞ) puis d'entrer un autre niveau de puissance et un autre temps.

✉ Lorsque le four a fonctionné pendant plus de 25 minutes en mode Décongélation, vous ne pouvez PAS passer en mode Cuisson/ réchauffage.

Programmez une cuisson en mémoire

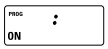
une étape

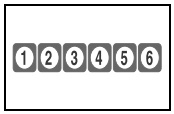


1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**). pendant 2 secondes.

✉ Veillez à appuyer fermement sur chaque bouton.

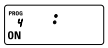
Résultat: l'indicateur PROG apparaît sur l'afficheur.

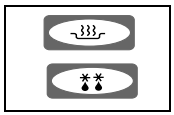




2. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE** appropriée pour entrer le numéro de mémoire souhaité.

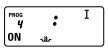
Résultat: le numéro de mémoire sélectionné s'affiche sous l'indicateur PROG.

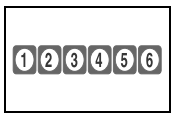




3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

✉ Appuyez sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.

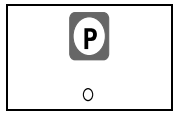




4. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** pour sélectionner le temps de cuisson.

✉ Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 6. Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné.

Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de cuisson supérieur à la limite fixée. L'indicateur de niveau de puissance clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** puis de choisir un autre niveau de puissance et un autre temps de cuisson.



5. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**) pendant 2 secondes.

Résultat: l'indicateur PROG et le numéro de mémoire clignotent trois fois en émettant un bip sonore, puis ils disparaissent.

Attention: veillez à appuyer fermement sur les boutons.

6. Si vous souhaitez effectuer d'autres programmations, répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus.

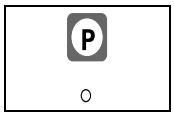
✉ Vous pouvez effectuer jusqu'à 20 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé.

Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.

Programmez une cuisson en mémoire (suite)

F

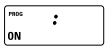
plusieurs étapes

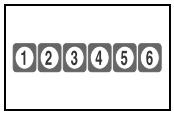


1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**). pendant 2 secondes.

✉ Veillez à appuyer fermement sur chaque bouton.

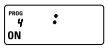
Résultat: l'indicateur PROG apparaît sur l'afficheur.

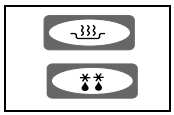




2. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE** appropriée pour entrer le numéro de mémoire souhaité.

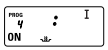
Résultat: le numéro de mémoire sélectionné s'affiche sous l'indicateur PROG.

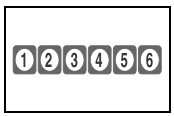




3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

✉ Appuyez sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.



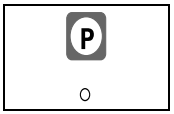


4. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** pour sélectionner le temps de cuisson.

✉ Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 6. Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné.

Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de cuisson supérieur à la limite fixée. L'indicateur de niveau de puissance clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION** puis de choisir un autre niveau de puissance et un autre temps de cuisson.

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III.**



6. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis le bouton de **PROGRAMMATION** (**P**) pendant 2 secondes.

Résultat: l'indicateur PROG et le numéro de mémoire clignotent trois fois en émettant un bip sonore, puis ils disparaissent.

Attention: veillez à appuyer fermement sur les boutons.

7. Si vous souhaitez effectuer d'autres programmations, répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus.

✉ Vous pouvez effectuer jusqu'à 20 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé.

Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.

☛ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

☛ Il fonctionne comme régler une séquence.

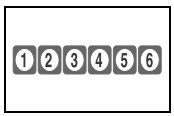
Utilisez un programme de cuisson mémorisé

Une fois la mémorisation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche NUMÉRIQUE correspondant au programme de votre choix. Le four commence à fonctionner après environ 5 secondes conformément aux réglages de niveaux de puissance et de temps de cuisson préprogrammés antérieurement.

1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

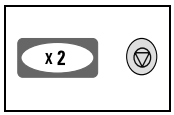
2. Ouvrez la porte.
La lampe s'allume.

3. Disposez les aliments dans un récipient "garanti four à micro-ondes", posez ce dernier au centre du plateau en verre, puis fermez la porte du four.
Résultat: la lampe s'éteint.

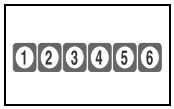


4. Appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE**.
Résultat: Le programme mémorisé commencera à chauffer automatiquement. Cependant, les touches **NUMÉRIQUES** 1, 2 fonctionnent après 2 secondes. .

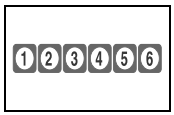
Programmez une quantité double



1. Maintenez enfoncé le bouton ⏚ puis x 2 pendant deux secondes.

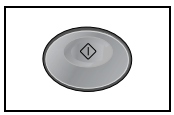


2. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches **NUMÉRIQUES**.



3. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** afin d'entrer le coefficient multiplicateur souhaité (entre 1,00 et 9,99).

✉ Le coefficient multiplicateur du temps de cuisson est fixé initialement à 1,65 par le fabricant. Veillez à entrer un coefficient situé entre 1,00 et 9,99 pour chaque numéro de mémoire.



4. Appuyez sur le bouton ◈ .

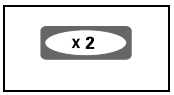
✉ Appuyez sur le bouton ⏚ pour sortir du mode de programmation. Bien que la programmation d'une quantité double vous permette de sélectionner en temps de cuisson supérieur au maximum fixé pour le niveau de puissance choisi, ce maximum ne sera cependant pas dépassé lors de la cuisson.

Programmez une quantité double (suite)

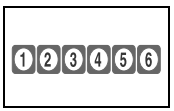
Modifiez les paramètres de quantité double

Fonction	Bouton	Afficheur	Remarque
Modification des paramètres de quantité double	Maintenez enfoncé (⊘) et appuyez sur (x 2)	PROG F • ON x2	Maintenez enfoncé pendant 2 secondes.
	Numéro de code	PROG 1 F 1.65 ON x2	La valeur par défaut s'affiche au bout d'une seconde.
	(valeur d'entrée souhaitée)	PROG 1 F2.00 ON x2	valeur située entre 1,00 et 9,99 (modifiez-la si nécessaire)
	Appuyez sur (◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Si la valeur vous convient, appuyez sur le bouton d'ANNULATION pour sortir du mode de modification.
	Nouveau numéro de code	PROG 2 F 1.65 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	(valeur d'entrée souhaitée)	PROG 2 F2.30 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur (◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur (⊘)	(Mode ANNULATION)	Vous sortez du mode de modification.

Utilisez le bouton de quantité double



1. Appuyez sur le bouton de quantité double.

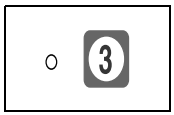


2. Appuyez sur la touche numérique correspondant au numéro de mémoire souhaité.
Résultat: le temps de cuisson multiplié par le coefficient par défaut (1,65) s'affiche, la cuisson démarre et le temps est décompté.

✉ Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur ◇ pour démarrer la cuisson.

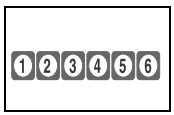
Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air

Lorsque l'indicateur de contrôle du filtre à air s'affiche (FILTER), vous devez nettoyer le filtre en suivant les instructions de la section ci-dessus "Nettoyage du filtre à air". Suivez ensuite la procédure ci-dessous si vous souhaitez augmenter ou réduire la fréquence des nettoyages.



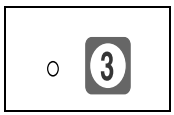
1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis la touche **NUMÉRIQUE 3** pendant deux secondes.
Résultat: la durée (en heures) configurée en usine ou programmée par vous-même entre chaque nettoyage du filtre à air s'affiche.

✉ La durée est fixée initialement à 500 heures (il s'agit de la durée entre chaque nettoyage et non pas la durée réelle du nettoyage du filtre à air).

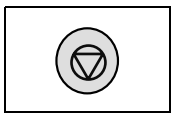


2. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** afin de sélectionner la durée.

✉ Vous pouvez choisir une valeur allant jusqu'à 999.



3. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** (○) puis la touche **NUMÉRIQUE 3** pendant deux secondes afin de sauvegarder la valeur entrée.
La procédure de programmation du filtre à air est terminée.

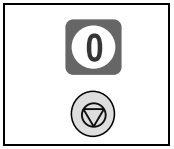


4. Appuyez sur le bouton **d'ANNULATION** (▽) pour retourner en mode Cuisson.

✉ Lorsque la durée est expirée, nettoyez le filtre à air. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous ci-dessus.

Sélectionnez le bip sonore

Vous pouvez choisir entre 4 signaux sonores.



Maintenez enfoncé le bouton (▽) puis la touche **NUMÉRIQUE 0** pendant deux secondes.
Résultat: le bip sonore augmente d'une tonalité par rapport au bip actuel.

✉ Le niveau 0 correspond à une absence de bip sonore.

A chaque pression des boutons indiqués ci-dessus, le bip sonore est modifié dans l'ordre suivant.
Niveau 0 → Niveau 1 → Niveau 2 → Niveau 3 → Niveau 0 (absence de bip sonore)

✉ Le niveau par défaut est 2.

Codes erreur

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	un bip long pendant 2 sec.	La fréquence n'est pas de 50 Hz.	Débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise délivrant une fréquence de 50 Hz. Si "E1" est toujours affiché, et ce malgré une alimentation appropriée de l'appareil, contactez le service technique le plus proche.
Erreur EEPROM	E5	un bip long pendant 2 sec.	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas convenablement. Dans ce cas, les autres fonctions du four fonctionnent correctement, hormis la mémoire. (Vous pouvez utiliser le four manuellement.)	Appuyez sur le bouton d'ANNULATION une ou plusieurs fois puis tentez d'activer un programme de cuisson mémorisé. Si le code erreur "E5" est toujours affiché, contactez le service technique le plus proche.

Utilisez des combinaisons de boutons

Remarque: appuyez sur le premier puis sur le second bouton pendant deux secondes.

Fonction	Bouton		Afficheur	Remarque
	Premier	**second**		
Durée de fonctionnement	ANNUL-ATION (⊘)	1	99 99 ON	Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 10 heures
Durée d'oscillation du magnétron	ANNUL-ATION (⊘)	2	99 99 ON	Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 1 heure
Nombre d'utilisation des codes de programmation de la mémoire	ANNUL-ATION (⊘)	DÉMARR-AGE	PROG DATA ON	Maintenez enfoncé 2 sec.
	Numéro de code		PROG 1 DATA ON	
	(Affichage des données 2 secondes plus tard)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 utilisations
	(Le nouveau code peut être entré après l'affichage des données)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULATION (⊘)		(Mode Annulation)	
Durée d'utilisation par code de programme mémorisé (Affichage séquentiel automatique)	ANNUL-ATION (⊘)	P	PROG 1 1:10 ON	Maintenez enfoncé 2 sec.
			(Affichage séquentiel pendant 3 secondes de 1 à 20)	
	ANNULATION (⊘)		(Mode Annulation)	

Entretenez votre four à micro-ondes

F

Nettoyage du four à micro-ondes

1. Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.

2. Nettoyez l'intérieur du four. Essuyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.

✉ Des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.

3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
ATTENTION: veillez à ce que l'eau n'entre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou du panneau de commande.

4. Nettoyez la vitre de la porte avec une solution savonneuse très diluée, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de raclette pour les carreaux car la vitre pourrait être rayée.

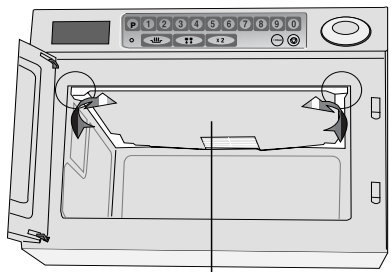
Nettoyage du panneau de protection de la voûte

1. Appuyez sur les taquets latéraux du panneau de protection et poussez-les vers l'intérieur, puis vers le bas. Retirez ensuite le panneau de la voûte.

2. Rincez le panneau dans de l'eau savonneuse ou dans une solution désinfectante non toxique.

3. N'oubliez pas de réinstaller le panneau de protection avant d'utiliser le four.

ATTENTION :lors de l'utilisation du four, le panneau de protection de la voûte doit toujours être solidement attaché. Faites attention à ne pas endommager les composants internes du four qui sont particulièrement exposés une fois le panneau de protection retiré. Si l'un d'entre eux était déformé, cela pourrait provoquer des arcs électriques ou des étincelles. Dans ce cas, contactez le centre technique le plus proche.



Panneau de protection de la voûte

Entretenez votre four à micro-ondes (suite)

Nettoyage du filtre à air

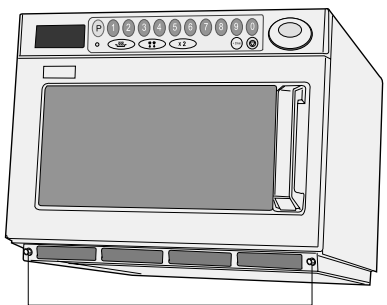
Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes.

Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four.

1. Oter le systéme de fixation situé des deux côté du filtre à air.
2. Dégagez le filtre à air en le soulevant délicatement.
3. Nettoyez le filtre dans de l'eau savonneuse tiède.
4. N'oubliez pas de réinstaller le filtre à air avant d'utiliser le four.

✉ Un filtre à air obstrué entraîne une surchauffe du four.

✉ Si vous souhaitez changer la durée entre chaque nettoyage, reportez-vous à la section ci-dessous "Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air".



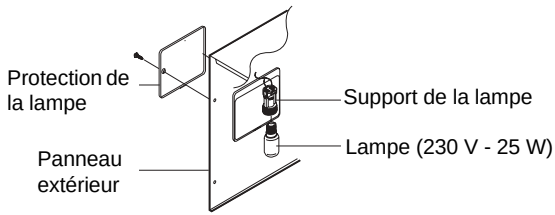
Remplacez la lampe

Important

1. Retirez la vis fixant la protection de la lampe.

   ✉ Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau extérieur pour remplacer la lampe.

2. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Positionnez la nouvelle lampe en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.
Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗ ✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et Papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ : **Recommandé**
✓✗: **Faire attention**
✗ : **Peu sûr**

Conseils de cuisson

F

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez une fois en cours de cuisson et une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Fresh Vegetables	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Brocoli	500 g	Découpez en bouquets de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	4-4½	3
Choux de Bruxelles	500 g	Ajoutez 120 à 150 ml d'eau (8 à 10 cuillères à soupe).	Élevé	5-5½	3
Carottes	500 g	Découpez en rondelles de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	4½-5	3
Chou-fleur	500 g	Découpez en bouquets de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5-5½	3
Haricots verts	500 g	Coupez en morceaux. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5-5½	3
Pommes de terre	500 g	Coupez les pommes de terre épluchées en deux. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5-5½	3

Conseils de cuisson pour les légumes et le riz congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez deux fois en cours de cuisson et une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle.

Légumes et riz congelés	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Chou-fleur	500 g	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Moyen	9½-10½	3
Petits pois	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	9-10	3
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	10-11	3
Mélange de légumes (ex. : ratatouille)	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	10½-11½	3
Riz blanc	500 g	Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.	Moyen	7-8	2-3
Riz + légumes	300 g	Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.	Moyen	6-7	2-3

Conseils de cuisson (suite)

Préparez votre petit-déjeuner

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches a 20 g	Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant placé dans une assiette plate en céramique.	Élevé	environ 1½	1
Œufs brouillés (réfrigérés)	2 œufs	Battez les œufs, ajoutez du sel et deux cuillères à soupe de lait. Disposez le tout dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.	Moyen	environ 1½	1
Haricots blancs à la tomate (en boîte)	250 g	Disposez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	2½-3	1-2

Réchauffez des soupes et des ragoûts

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Soupe (réfrigérée)	250 g	Versez dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	2 -2½	2-3
Ragoût (réfrigéré)	250 g 500 g	Placez dans une assiette creuse ou un saladier en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4½-5 5½-6	2-3
Haricots blancs/ flageolets (en boîte)	350 g	Placez dans une assiette creuse ou un saladier en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	3½-4	2-3
Chilli con carne (réfrigéré)	350 g	Placez dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4-4½	2-3
Soupe (congelée)	500 g	Versez dans un plat en verre avec couvercle. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	10-12	2-3

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffez des plats

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Assiette garnie (réfrigérée)	350g	Disposez les différents aliments réfrigérés (2 à 3) dans une assiette en céramique. Couvrez pendant le réchauffage.	Moyen	3½-4½	3
Poulet au curry et riz (réfrigéré)	300 g	Disposez les aliments réfrigérés dans une assiette en céramique. Couvrez pendant le Nréchauffage.	Moyen	2½-3½	3
Pâtes sans sauce (réfrigérées)	500 g	Disposez les pâtes dans un saladier en verre avec couvercle. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez une ou deux fois pendant le réchauffage.	Moyen	4 - 5	1-2
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	3 - 4	3
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	Disposez les pâtes fourrées (ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4 - 5	3
Lasagnes (réfrigérées)	400 g	Put chilled lasagne in an oval dish. Place the dish in the oven widthways. Reheat covered.	Élevé	4½-5½	3
Pommes de terre à la béchamel (réfrigérées)	400 g	Disposez les pommes de terre à la béchamel dans une assiette plate en céramique. Couvrez pendant le réchauffage.	Moyen	5½-6½	3
Pommes de terre en robe de chambre (précuites et réfrigérées)	500 g (2 x 250 g)	Piquez les pommes de terre avec une fourchette et disposez-les dans une assiette plate en céramique.	Élevé	3½- 4½	2-3

Réchauffez vos en-cas

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Cheeseburger (congelé)	150 g (1pc)	Disposez le cheeseburger sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	2 - 2½	2-3
Hot dog (réfrigéré)	125 g (1 pc)	Disposez le hot dog sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	ca 1½	2-3
Pizza (réfrigérée)	100 g	Disposez la part de pizza dans une assiette en céramique.	Bas	1½-2	1-2
Quiche/tarte (réfrigérée)	150 g	Disposez la quiche sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	2-2½	2-3

Conseils de cuisson (suite)

F

Décongelez du pain et des gâteaux

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de décongélation.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)
Baguette	1 (150 g)	Disposez la baguette sur du papier absorbant et orientezla dans le sens de la largeur du four. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	Décongélation 2 (⁑)	2-2½	3-5
Petits pains individuels	8 - 10 (50 g chacun)	Disposez les petits pains côte à côte sur du papier absorbant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	Décongélation 2 (⁑)	4½-5	3-5
Croissants (décongélation et réchauffage)	2 2 x 40 g	Disposez les croissants sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Élevé	environ ½	1-2
Gâteau à la crème (légèrement décongelé)	1 (100 g)	Placez la part de gâteau dans une assiette en céramique. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	Décongélation 1 (⁂)	1 - 1½	10-20
Gâteau aux fruits (décongélation et réchauffage)	1 (100 g)	Placez la part de gâteau dans une assiette en céramique. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	Décongélation 2 (⁑)	1-1½	5-10

Décongelez ou réchauffez des desserts

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson ou de décongélation.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson/ décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)
Décongélation Fruits (congelés)	250 g	Répartissez les fruits sur un plat en verre sans rebord.	Décongélation 2 (⁑)	5 - 6	5-10
Cuisson Fruits en sauce (réfrigérés)	250 g	Placez les fruits dans un saladier en verre avec couvercle. Couvrez pendant la cuisson. Remuez pendant la cuisson.	Moyen	3 - 3½	2-3
Réchauffage Pâtisserie fourrée à base de pâte feuilletée (congelée)	100 g	Disposez la pâtisserie congelée sur du papier absorbant placé dans une assiette encéramique.	Bas	1½-2	1-2
Réchauffage Beignets à la confiture (réfrigérés)	300 g (3-4)	Disposez les beignets côte à côte dans un saladier en verre avec couvercle. Humidifiez la partie supérieure des beignets avec de l'eau froide. Couvrez pendant la cuisson.	Moyen	3½- 4	2-3

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes:

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***Plateau de plat***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.

✉ N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

✉ Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule:
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ **Nettoyez** l'intérieur du four après tout usage avec un produit de nettoyage doux. Attendez jusqu'au four se soit refroidi, afin d''eviter des brûlures.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés:

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

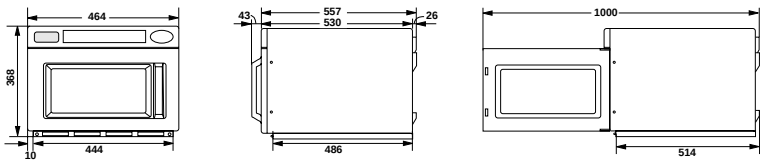
☛ Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.
Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CM1029**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Micro-ondes	 1700 W
Puissance restituée en micro-ondes	1000W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2, 450 MHz
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm
Capacité	26 litres
Poids Net	 26,5 Kg approx.



Remarque

F

Samsung Electronics France
56, Quai de Dion Bouton
92806 PUTEAUX Cedex

Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

N°Indigo 0 825 08 65 65

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.fr